



DK	Friturekoger.....	2
SE	Fritös.....	6
NO	Frityrkoker.....	10
FI	Rasvakeitin.....	14
UK	Deep fryer.....	18
DE	Friteuse.....	22
PL	Frytkownica.....	26

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af dit nye apparat, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager apparatet i brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om apparatets funktioner.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Brug af apparatet

- Forkert brug af apparatet kan medføre personskade og beskadige apparatet.
- Anvend kun apparatet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering (se også under Reklamationsbestemmelser).
- Brug ikke andet tilbehør end det, der anbefales af producenten.
- Apparatet må kun sluttes til 230 V, 50 Hz.
- Tænd kun apparatet, når det er påfyldt med olie. Sørg for, at der altid er påfyldt olie til et sted mellem minimum- og maksimummærket på indersiden af karret.
- Undgå at bruge apparatet i for lang tid ad gangen, da det kan medføre overopvarmning af olien, som kan bryde i brand.
- Tilsæt aldrig vand til olien. Dette er yderst farligt og kan få olien til at sprøjte voldsomt ud af karret!
- Undgå kontakt med den varme olie.
- Når apparatet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn. Børn bør altid holdes under opsyn, når apparatet anvendes.
- Berør kun de sorte plastråbånd. Undgå at berøre de øvrige flader, da de kan blive meget varme.
- Indstil altid temperaturvælgeren til den lavest mulige temperatur, og tag stikket ud af stikkontakten, så snart du er færdig med at tilberede maden.
- Vent, indtil apparatet er kølet helt af, før du tømmer olien ud, flytter eller rengør apparatet eller stiller det væk.
- Brug altid bærehåndtagene til at flytte apparatet.
- Apparatet og ledningen må ikke nedsænkes i vand eller lignende.
- Brug aldrig apparatet med våde hænder.
- Sørg for altid, at apparatet er rent, før du kommer fødevarer i.
- Apparatet må ikke anvendes udendørs eller til erhvervsbrug.

- Brug kun apparatet i et tørt og godt ventileret lokale.
- Apparatet må anvendes af børn på over 8 år og personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, forudsat at de overvåges eller er blevet instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de dermed forbundne risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
- Apparatet må ikke anvendes sammen med et tænd/sluk-ur eller et separat fjernbetjeningssystem.

Placering af apparatet

- Anbring apparatet på et fladt, plant og stabilt underlag.
- Anbring altid apparatet bagest på køkkenbordet og i sikker afstand fra brændbare genstande såsom gardiner, klude eller lignende.
- Apparatet må ikke tildækkes.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, og hold det væk fra apparatets varme overflader samt andre varme genstande og åben ild.

Ledning, stik og stikkontakt

- Kontrollér jævnligt, om ledningen og stikket er beskadiget, og brug ikke apparatet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt eller er blevet beskadiget på anden måde. Hvis apparatet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal apparatet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør, da der ellers er risiko for at få elektrisk stød.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv.
- Kontrollér, at det ikke er muligt at trække i eller snuble over apparatets ledning eller en eventuel forlængerledning.
- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og når apparatet ikke er i brug.
- Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Undlad at rulle ledningen sammen eller omkring apparatet.

Vigtigt!

Hvis der opstår brand i apparatet, må den aldrig forsøges slukket med vand! Luk i stedet låget, og forsøg at kvæle flammerne med en våd klud eller et vådt håndklæde.

OVERSIGT OVER APPARATETS DELE

1. Kar
2. Strømindikator
3. Varmeindikator
4. Betjeningspanel med netledning
5. Temperaturvælger
6. Varmelegeme
7. Kabinett
8. Bærehåndtag på kabinettet
9. Kurv
10. Håndtag på kurven
11. Låg
12. Håndtag på låget



FØR FØRSTE ANVENDELSE

- Læs sikkerhedsanvisningerne grundigt.
- Fjern al emballage fra apparatet, og placer apparatet på et plant, stabilt underlag, f.eks. et køkkenbord, i sikker afstand fra brændbare genstande.
- Rengør låget (11), karret (1), kurven (9) og kabinettet (7) med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, og tør delene grundigt af. Delene kan også vaskes i opvaskemaskinen.
- Montér varmelegemet og betjeningspanelet (6 og 4) i karret ved at stikke tappene på indersiden af plastenheden ned i rillerne på karrets bagside.
- **BEMÆRK!** Varmelegemet skal skubbes helt ned for at aktivere sikkerhedsafbryderen. I modsat fald kan enheden muligvis ikke varme.

- Montér håndtaget (10) på kurven ved at klemme sammen om håndtagets to metalstivere, stikke dem ind i beslagene på indersiden af kurven og vippe dem ind mod metalpladen. Løsn derefter grebet om metalstiverne, så de kommer til at sidde i spænd i beslaget, og det sorte plastgreb på håndtaget står vinkelret på kurven. Kontrollér, at håndtaget er monteret korrekt, før du tager kurven i brug.



BRUG

- Kontrollér, at apparatet er slukket.
- Hæld den ønskede mængde olie i karret. Påfyld olie til et sted mellem minimum- og maksimummærkerne på indersiden af karret. Vi anbefaler, at du bruger flydende olie, der anbefales til friturestegning.

Tip: Du kan godt bruge fast friturefedt, men så skal du først smelte det i karret. Indstil temperaturvælgeren på den laveste temperatur, og kom fedtet i i små stykker. Først når fedtet er smeltet, må du skrue op på den ønskede temperatur.

- Sæt låget på karret.
- Sæt stikket i stikkontakten. Den røde strømindikator (2) tændes. Indstil temperaturen ved at dreje på temperaturvælgeren (5). Den grønne varmeindikator (3) tændes og forbliver tændt, mens apparatet varmer op. Når apparatet har nået den valgte temperatur, slukker varmeindikatoren (3). Varmeindikatoren tænder og slukker under brug, hvilket blot betyder, at termostaten opretholder den valgte temperatur.
- Vent med at komme fødevarerne i, indtil den valgte temperatur er opnået.
- Tag låget af apparatet.
- Læg fødevarerne i kurven, og sænk forsigtigt kurven ned i karret. Hold øje med, at oliestanden ikke stiger til kanten af karret.
- Sæt låget på apparatet ved at trykke de to plastslidser på låget ind over metalstiverne på håndtaget og vippe låget ned mod kurvens kant. Hold altid godt fast i håndtaget på kurven, når du sætter låget på og tager det af.

- **BEMÆRK!** Varmeelementet skal skubbes helt ned for at aktivere sikkerhedsafbryderen. I modsat fald kan enheden muligvis ikke varme.

Vigtigt!

Vær forsigtig, da olien kan sprøjte. Pas på, når du tager låget af, da der kan slippe varm damp ud.

Apparatet har en indbygget termostat uden automatisk nulstilling. Hvis apparatet har været i brug i meget lang tid, aktiveres den indbyggede termostat uden automatisk nulstilling. Det betyder, at strømmen til apparatet afbrydes for at beskytte det mod overophedning.

Nulstil termostaten ved at trykke på den angivne knap, efter at varmelegemet er kølet af, for at få apparatet til at fungere normalt igen.

TIPS TIL KLARGØRING AF FØDEVARER

Før nedsækning af kurven

- Sørg altid for at tørre fødevarerne godt af, inden de nedsækkes i den varme olie.
- Sørg for, at fødevarerne har nogenlunde den samme størrelse, så de tilberedes ensartet. Undgå alt for tykke stykker.
- Nogle typer fødevarer skal paneres, før de tilberedes i apparatet.
- Sørg for at fjerne så meget is som muligt fra frosne fødevarer. De behøver dog ikke være optøet, før de tilberedes.
- Fyld ikke kurven til over maksimummærket på metalpladen under håndtaget.

Vigtigt!

Håndtaget kan blive meget varmt efter længere tids brug.

Tilberedningstips

Nedenfor følger en vejledende oversigt over tilberedningstemperatur og -tid for forskellige fødevarer:

	Temperatur	Tid
Panerede fiskefileter	170° C	5-6 min.
Store rejer	170° C	3-5 min.
Kyllingebryst	175° C	3-4 min.
Panerede kyllingestykker	170° C	12-15 min.
Løgringe	180° C	3 min.
Indbagt broccoli	185° C	2-3 min.
Pommes frites (1. stadie)	160° C	8-10 min.
Pommes frites (2. stadie)	190° C	3-4 min.

Efter tilberedning

1. Løft kurven op af karret, og vip den, så den hænger på karrets kant.
2. Lad olien dryppe af fødevarerne, inden du fjerner kurven.
3. Indstil temperaturvælgeren på den lavest mulige temperatur ved dreje den så langt mod venstre som muligt.
4. Tag stikket ud af stikkontakten.
5. Lad apparatet køle helt af (1-2 timer).

Vigtigt!

Flyt aldrig apparatet, når det er varmt, når der er olie i, eller hvis låget ikke er sat på.

HÅNDTERING OG OPBEVARING AF OLIE

Vær opmærksom på, at al håndtering af olien skal ske, når olien er helt afkølet!

- Fjern eventuelle madrester fra olien efter brug.
- Filtrér olien med regelmæssige mellemrum.
- Udskift olien, når den har været brugt ca. 10 gange. Al olien skal udskiftes på én gang. Bland ikke ny og gammel olie. Den gamle olie skal bortskaffes i henhold til gældende lokale forskrifter.
- Opbevar olien i apparatet eller i en lufttæt beholder på et tørt, køligt og mørkt sted (det er ikke nødvendigt at opbevare olien i køleskab).

RENGØRING

- Varmelegemet med betjeningspanel og ledning må ikke nedsænkes i vand. Afmonter betjeningspanelet og varmelegemet, før du rengør apparatet.
- Når du har hældt olien ud af karret, skal du først tørre karrets inderside af med køkkenrulle. Vask derefter karret grundigt.
- Kabinettet, karret, låget og kurven med håndtag kan rengøres i varmt vand tilsat opvaskemiddel eller i opvaskemaskine.
- Brug ikke nogen form for stærke eller slibende rengøringsmidler til at rengøre apparatet eller tilbehøret med. Brug aldrig en stålborste eller skureborste til rengøring af apparatet, da det kan ødelægge overfladen.

OPBEVARING

- Vent med at stille apparatet væk, indtil det er helt afkølet.
- Karret bør opbevares med lidt olie i. Hvis du gør det, skal du sørge for, at låget er helt lukket, så der ikke kommer snavs og støv i olien.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE OG GENBRUG AF DETTE PRODUKT

Bemærk, at dette Adexi-produkt er forsynet med dette symbol:



Det betyder, at produktet ikke må kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald, da elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes særskilt.

I henhold til WEEE-direktivet skal hver medlemsstat sikre korrekt indsamling, genvinding, håndtering og genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Private husholdninger i EU kan gratis aflevere brugt udstyr på særlige genbrugsstationer. I visse medlemsstater kan du i visse tilfælde returnere det brugte udstyr til den forhandler, du købte det af, på betingelse af at du køber nyt udstyr.

Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk affald.

REKLAMATIONSBESTEMMELSER

Reklamationsretten gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.
- Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designsiden, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR

Adexi group

Vi tager forbehold for trykfejl.

INTRODUKTION

För att du ska få ut så mycket som möjligt av din nya apparat ber vi dig att du innan du använder den för första gången läser igenom denna bruksanvisning. Var speciellt uppmärksam på säkerhetsföreskrifterna. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen för framtida behov, så att du längre fram kan friska upp minnet beträffande apparatens funktioner.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

Normal användning av apparaten

- Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador och skador på apparaten.
- Använd apparaten endast för dess avsedda ändamål. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av felaktig användning eller hantering (se även Garantivillkor).
- Använd inga andra tillbehör än dem som rekommenderas av tillverkaren.
- Apparaten får endast anslutas till 230 V, 50 Hz.
- Apparaten måste alltid vara fylld med olja innan den sätts på. Se till att oljenivån alltid ligger någonstans mellan markeringarna för minimum och maximum på insidan av behållaren.
- Använd inte apparaten alltför lång stund i taget eftersom oljan då kan bli överhettad och börja brinna.
- Tillsätt aldrig vatten i oljan. Det är mycket farligt eftersom oljan då kan sprätta ut ur behållaren!
- Undvik kontakt med het olja.
- Låt aldrig apparaten stå oövervakad när den är igång eller när den är het, och håll barn under uppsikt.
- Rör endast de svarta plasthandtagen, undvik alltså att röra vid andra delar av apparaten eftersom de kan vara mycket varma.
- Ställ alltid in temperaturkontrollen på lägsta möjliga temperatur och dra alltid ur sladden så fort du har lagat färdigt maten.
- Vänta tills apparaten har svalnat helt innan du håller ut oljan, flyttar apparaten, rengör eller ställer undan den.
- Använd alltid bärhandtagen när du ska flytta apparaten.
- Apparaten eller sladden får inte sänkas ner i vatten eller i annan vätska.
- Använd aldrig apparaten med våta händer.
- Se alltid till att apparaten är ren när den kommer i kontakt med mat.
- Apparaten lämpar sig inte för kommersiellt bruk eller bruk utomhus.

- Använd apparaten enbart i torra och välventilerade utrymmen.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte får anvisningar av en person som ansvarar för deras säkerhet och användningen sker under uppsikt av denna person. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och skötsel ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

Placering av apparaten

- Placera apparaten på ett plant, jämt och stabilt underlag.
- Placera alltid apparaten längst in på en köksbänk och på säkert avstånd från brännbart material, t.ex. gardiner, dukar och liknande.
- Täck inte över apparaten.
- Låt aldrig sladden hänga över kanten på ett bord eller en köksbänk och se till att den inte kommer i kontakt med fritörens varma ytor och andra varma föremål eller öppen eld.

Sladd, stickkontakt och eluttag

- Kontrollera regelbundet att sladd och kontakt inte är skadade och använd inte apparaten om en skada upptäcks eller om den har tappats i golvet eller skadats på något annat sätt. Om apparaten, sladden eller stickkontakten är skadade, måste apparaten undersökas och om nödvändigt repareras av en auktoriserad reparatör. I annat fall finns risk för elektriska stötar.
- Försök aldrig reparera apparaten själv.
- Kontrollera att ingen riskerar att snubbla över apparatens sladd eller en eventuell förlängningssladd.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget vid rengöring eller när apparaten inte används.
- Undvik att dra i sladden när stickkontakten skall dras ur vägguttaget. Håll i stickkontakten i stället.
- Rulla inte ihop sladden och linda den inte heller runt apparaten.

Viktigt!

Försök aldrig släcka eld med vatten om det börjar brinna i apparaten! Stäng istället locket och försök att kväva lågorna med en fuktig trasa eller en våt handduk.

BESKRIVNING

1. Behållare
2. Effektindikator
3. Värmeindikator
4. Kontrollpanel och elsladd
5. Temperaturkontroll
6. Värmeelement
7. Ytterhölje
8. Bärhandtag för ytterhölje
9. Korg
10. Korghandtag
11. Lock
12. Handtag på lock



INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

- Läs säkerhetsföreskrifterna noga.
- Ta bort allt förpackningsmaterial från apparaten och placera den på en plan, stabil yta, t.ex. på en köksbänk, samt på säkert avstånd från brännbart material.
- Rengör locket (11), behållaren (1), korgen (9) och ytterhöljet (7) med varmt vatten och lite diskmedel samt torka sedan alla delar noga. Delarna kan även diskas i diskmaskin.
- Placera värmeelementet och kontrollpanelen (6 och 4) på behållaren genom att stoppa in piggarna på insidan av plastenheten i spåren på behållarens baksida.
- OBS: Värmeelementet måste tryckas ner helt för att säkerhetsomkopplaren ska aktiveras. I annat fall går det kanske inte att värma upp apparaten.

- Fäst handtaget (10) på korgen genom att klämma ihop handtagets två metallspjäl och sticka in dem i fästena på insidan av korgen och sedan vinkla dem mot metallplattan. Lossa vredet på metallspjälarna så att de hamnar på plats i fästet och så att det svarta plastvredet på handtaget hamnar vinkelrätt mot korgen. Kontrollera att handtaget sitter som det ska innan du använder korgen.



ANVÄNDNING

- Kontrollera att fritösen är avstängd.
- Häll olja i behållaren. Fyll på olja till någonstans mellan markeringarna för minimum och maximum i behållaren. Vi rekommenderar att du använder flytande olja som är avsedd för fritering.

Tips: Det går bra att använda ister eller annat fett i fast form men då måste du först smälta det i behållaren. Ställ in temperaturkontrollen på den svagaste värmen och fördela fettets småbitar innan du lägger i det. Höj värmen till önskad temperatur först när fettets har smält.

- Placera locket på behållaren.
- Anslut fritösen till strömmen. Den röda strömindikatorlampan (2) tänds. Ställ in önskad temperatur genom att vrida på temperaturkontrollen (5). Den gröna värmeindikatorlampan (3) börjar lysa och fortsätter fram till dess att fritösen värmts upp. När fritösen har nått den valda temperaturen slocknar värmeindikatorlampan (3). Värmeindikatorlampan tänds och släcks medan fritering pågår och det betyder att fritösen håller den valda temperaturen.
- Lägg inte i någon mat förrän önskad temperatur uppnåtts.
- Ta av locket från fritösen.
- Placera maten i korgen och sänk ner den försiktigt i behållaren. Se till att oljenivån inte stiger till behållarens kant.

- Placera locket på fritösen genom att pressa de två plastspåren på locket över metallspjälarna på handtaget och vinkla locket nedåt mot kanten på korgen. Håll alltid korghandtaget i ett fast grepp när du sätter på eller tar av locket.
- OBS: Värmeelementet måste tryckas ner helt för att säkerhetsomkopplaren ska aktiveras. I annat fall går det kanske inte att värma upp apparaten.

Viktigt!

Var försiktig eftersom oljan kan stänka. Var försiktig när du tar av locket eftersom det kan pysa upp het ånga.

En icke-automatisk återställningstermostat är inbyggd i apparaten. Om fritösen har använts en längre tid, aktiveras den inbyggda icke-automatiska återställningstermostaten och stänger av strömmen för att skydda apparaten mot överhettning.

Du återställer termostaten genom att trycka på angiven knapp när värmeelementet har svalnat, så att fritösen kan fungera normalt igen.

TIPS FÖR MATLAGNING

Innan du sänker ner korgen

- Se alltid till att maten är torr innan du sänker ner den i den heta oljan.
- Se till att maten är något så när i lika stora bitar för jämn tillagning. Undvik alltför tjocka bitar.
- En del matvaror bör paneras innan de friteras.
- Se till att ta bort så mycket is som möjligt från fryst mat. Den behöver dock inte tinas före tillagning.
- Fyll inte korgen över maxgränsen som finns på metallplattan under handtaget.

Viktigt!

Handtaget kan vara mycket varmt om fritösen använts en längre stund.

Tillagningstips

Nedan visas tillagningstemperaturer och -tider för olika matvaror.

	Temperatur	Tillagningstid
Panerade fiskfiléer	170° C	5-6 min.
Stora råkor	170° C	3-5 min.
Kycklingbröst	175° C	3-4 min.
Panerade kycklingfiléer	170° C	12-15 min.
Lökringar	180° C	3 min.
Broccoli i frityrsmet	185° C	2-3 min.
Strips (1:a steget)	160° C	8-10 min.
Strips (2:a steget)	190° C	3-4 min.

Efter tillagning

1. Lyft upp korgen ur behållaren och tippa den så att den vilar på behållarens kant.
2. Låt oljan droppa av från maten innan du lyfter ur korgen.
3. Ställ in temperaturkontrollen på lägsta möjliga temperatur genom att vrida den till vänster så långt det går.
4. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
5. Låt apparaten svalna helt (1-2 timmar).

Viktigt!

Du får aldrig flytta på apparaten när den är het, innehåller olja eller saknar lock.

HANTERA OCH FÖRVARA OLJAN

Se till att all olja är helt kall när den hanteras!

- Avlägsna eventuella matrester från oljan efter användning.
- Filtrera oljan regelbundet.
- Oljan ska bytas ut efter cirka 10 användningar. All olja ska bytas samtidigt. Blanda inte gammal och ny olja. Oljan ska kasseras i enlighet med lokala föreskrifter.
- Förvara oljan i fritösen eller i en lufttät behållare i ett torrt, svalt och mörkt utrymme. (Oljan behöver inte förvaras i kylskåp.)

RENGÖRING

- Värmeelementet med kontrollpanel och sladd får inte sänkas ned i vatten. Ta bort kontrollpanelen och värmeelementet innan du rengör apparaten.
- Håll bort oljan ur behållaren och torka insidan av behållaren med hushållspapper. Diska sedan behållaren noggrant.
- Ytterhöljet, behållaren, locket och korgen med handtag kan rengöras med varmt vatten och diskmedel eller i diskmaskin.
- Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel för rengöring av fritösen och tillbehören. Rengör aldrig apparaten med en stålborste eller en skurborste eftersom det kan skada ytan.

FÖRVARING

- Låt apparaten svalna helt innan den ställs undan för förvaring.
- Behållaren förvaras bäst med lite olja i. Om du förvarar fritösen med olja i ska du se till att locket är stängt ordentligt så att inget damm eller smuts kan hamna i oljan.

INFORMATION OM KASSERING OCH ÅTERVINNING AV DENNA PRODUKT

Lägg märke till att denna Adexi-produkt är märkt med följande symbol:



Det innebär att denna produkt inte får kasseras ihop med vanligt hushållsavfall eftersom avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar måste kasseras separat.

Direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar kräver att varje medlemsstat vidtar åtgärder för korrekt insamling, återvinning, hantering och materialåtervinning av sådant avfall. Privata hushåll inom EU kan utan kostnad återlämna sin använda utrustning till angivna samlingsplatser. I en del medlemsländer kan man i vissa fall returnera den använda utrustningen till återförsäljaren när man köper ny utrustning.

Kontakta din återförsäljare, distributör eller lokala myndighet för ytterligare information om hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar.

GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte om:

- ovanstående instruktioner inte följs
- apparaten har modifierats
- apparaten har blivit felhanterad, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon form av skada eller
- fel har uppstått till följd av fel på nätspänningen.
- Då vi ständigt utvecklar våra produkter i fråga om funktion och design förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

IMPORTÖR

Adexi Group

Adexi ansvarar inte för eventuella tryckfel.

INNLEDNING

For at du skal få størst mulig utbytte av det nye apparatet, ber vi deg lese denne bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk. Legg spesielt merke til sikkerhetsreglene. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

SIKKERHETSREGLER

Normal bruk av apparatet

- Feil bruk av apparatet kan føre til personskader og skader på apparatet.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det er beregnet til. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som skyldes feilaktig bruk eller håndtering (se også garantibetingelsene).
- Bruk ikke annet tilbehør enn det som er anbefalt av produsenten.
- Apparatet skal kun kobles til 230 V, 50 Hz.
- Apparatet må ikke slås på hvis det ikke er olje i beholderen. Kontroller at apparatet alltid er fylt med olje til et sted mellom minimums- og maksimumsmerket i beholderen.
- Unngå å bruke apparatet for lenge om gangen, da dette kan føre til overoppheting av oljen og forårsake brann.
- Ikke tilsett vann i oljen. Det er svært farlig og kan føre til kraftig oljesprut.
- Unngå å berøre den varme oljen.
- Ikke gå fra apparatet uten tilsyn mens det er i bruk eller fremdeles er varmt, og hold øye med barn som befinner seg i nærheten.
- Ta bare på de svarte plasthåndtakene; unngå å røre ved de andre delene, da de kan bli svært varme.
- Sett temperaturvelgeren på den laveste temperaturen, og dra ut støpselet til friturekokeren straks du er ferdig med å tilberede maten.
- Vent til apparatet har kjølt seg helt ned før du tømmer ut oljen, flytter eller rengjør apparatet eller setter det bort.
- Bruk alltid bærehåndtakene til å flytte apparatet.
- Ikke legg apparatet eller ledningen i vann eller annen væske.
- Ikke bruk apparatet med våte hender.
- Påse at apparatet alltid er rent når det er i kontakt med mat.
- Apparatet er ikke egnet for kommersiell eller utendørs bruk.
- Apparatet må bare brukes i et tørt og godt ventilert rom.

- Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene ved bruk av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke utføre rengjøring og brukervedlikehold på apparatet når de ikke er under tilsyn.
- Apparatet er ikke beregnet på betjening ved hjelp av ekstern tidsinnstilling eller egen fjernkontroll.

Plassering av apparatet

- Plasser apparatet på et plant, jevnt og stødig underlag.
- Plasser alltid apparatet innerst på kjøkkenbenken i sikker avstand fra brennbare gjenstander som gardiner, duker og lignende.
- Apparatet må ikke tildekkes.
- Ikke la ledningen henge over bord- eller benkekanten og hold den unna apparatets varme overflater, andre varme gjenstander og åpen ild.

Ledning, støpsel og stikkontakt

- Kontroller regelmessig at ledningen og støpselet ikke er skadet. Ikke bruk apparatet hvis dette skulle være tilfelle, eller dersom det har falt i bakken eller er skadet på annen måte. Hvis apparatet, ledningen eller støpselet er skadet, må apparatet kontrolleres og om nødvendig repareres av en autorisert serviceperson. Ellers er det fare for elektrisk støt.
- Ikke forsøk å reparere apparatet selv.
- Kontroller at det ikke er mulig å dra eller snuble i ledningen eller en eventuell skjoteledning.
- Trekk støpselet ut av kontakten ved rengjøring og når apparatet ikke er i bruk.
- Ikke dra i ledningen når du trekker støpselet ut av kontakten. Ta i stedet godt tak i støpselet.
- Ikke rull sammen ledningen eller vikle den rundt apparatet.

Viktig!

Hvis det oppstår brann i apparatet, må du aldri prøve å slukke den med vann! Legg i stedet på lokket og prøv å kvele flammene med en våt klut eller et vått håndkle.

OVERSIKT OVER APPARATETS DELER

1. Bolle
2. Strømindikator
3. Varmeindikator
4. Betjeningspanel med strømledning
5. Temperaturbryter
6. Varmeelement
7. Kabinett
8. Bærehåndtak til kabinett
9. Kurv
10. Kurvhåndtak
11. Lokk
12. Lokkhåndtak



FØR APPARATET TAS I BRUK FØRSTE GANG

- Les nøye gjennom sikkerhetsinstruksene.
- Fjern all emballasje og plasser apparatet på et plant og stødig underlag, for eksempel en kjøkkenbenk, på sikker avstand fra brennbare gjenstander.
- Rengjør lokket (11), beholderen (1), kurven (9) og kabinettet (7) med en fuktig klut tilsatt litt oppvaskmiddel. Tørk forsiktig av alle delene med kluten. Delene kan også vaskes i oppvaskmaskin.
- Sett varmeelementet og betjeningspanelet (6 og 4) på plass i beholderen ved å sette stiftene på innsiden av plastenheten inn i sporene på baksiden av beholderen.
- MERK: Varmeelementet må trykkes helt ned for å aktivere sikkerhetsbryteren. Ellers er det ikke sikkert at enheten er i stand til å varme opp.

- Monter håndtaket (10) på kurven ved å klemme sammen de to metallstengene på håndtaket og sette dem inn i festene på innsiden av kurven og vippe dem innover mot metallplaten. Løsne knotten på håndtaket slik at det sitter godt fast i festet. Kontroller at den svarte plastknotten på håndtaket er rettviskret i forhold til kurven. Kontroller at håndtaket er montert riktig før du tar kurven i bruk.



BRUKE APPARATET

- Kontroller at frityrkokeren er slått av.
- Hell ønsket mengde olje i beholderen. Fyll olje opp til et sted mellom minimums- og maksimumsmerket i beholderen. Vi anbefaler at du bruker flytende olje som er anbefalt til frityrsteking.

Tips: Hvis du ønsker, kan du bruke smult eller annet fett, men da må du først smelte det i beholderen. Still inn temperaturbryteren til den laveste temperaturen og legg fettet oppi i små biter. Skru opp temperaturen til ønsket nivå først når fettet har smeltet.

- Sett lokket på beholderen.
- Sett støpselet i stikkkontakten, og den røde strømindikatoren (2) tennes. Still inn ønsket temperatur ved å dreie på temperaturbryteren (5). Den grønne varmeindikatoren (3) tennes og fortsetter å lyse mens frityrkokeren varmes opp. Temperaturindikatoren slukker (3) straks frityrkokeren har nådd den valgte temperaturen. Temperaturindikatoren slår seg av og på under bruk. Det er normalt og betyr bare at den opprettholder den valgte temperaturen.
- Ikke ha i maten før den valgte temperaturen er nådd.
- Fjern lokket fra frityrkokeren.
- Legg maten i kurven og senk kurven forsiktig ned i beholderen. Kontroller at oljenivået ikke stiger til kanten av karet.

- Legg på lokket ved å presse de to plastsporene mot metallstengene på håndtaket og presse lokket nedover mot kanten av kurven. Hold godt fast i kurvhåndtaket når lokket skal monteres eller fjernes.
- MERK: Varmeelementet må trykkes helt ned for å aktivere sikkerhetsbryteren. Ellers er det ikke sikkert at enheten er i stand til å varme opp.

Viktig!

Vær forsiktig, da det kan sprute olje. Vær forsiktig når du tar av lokket, da det kan komme varm damp ut.

Produktet har en innebygd ikke-automatisk tilbakestillingstermostat. Hvis frityrkokeren har vært i bruk over lengre tid, aktiveres denne termostaten og kobler ut strømmen for å beskytte apparatet mot overoppheting.

Tilbakestill termostaten ved å trykke på den angitte knappen, slik at frityrkokeren kan fungere som normalt etter at varmeelementet er avkjølt.

TIPS OM TILBEREDNING AV MAT

Før du senker ned kurven

- Påse at maten er tørr før du senker den ned i den varme oljen.
- Påse at matvarene har omtrent lik størrelse, slik at de tilberedes jevnt. Unngå veldig tykke stykker.
- Noen matvarer bør paneres før de tilberedes i frityrkokeren.
- Sørg for å fjerne så mye is som mulig fra frossen mat. Du trenger imidlertid ikke å tine maten før tilbereding.
- Ikke fyll kurven over maksimumsnivået på metallplaten under håndtaket.

Viktig!

Håndtaket kan bli svært varmt etter lang tids bruk.

Tilberedningstips

Nedenfor ser du en oversikt over tilberedningstemperaturer og -tider for forskjellige matvarer:

	Temperatur	Tid
Panerte fiskefileter	170° C	5-6 min.
Store reker	170° C	3-5 min.
Kyllingbryst	175° C	3-4 min.
Panerte kyllingfileter	170° C	12-15 min.
Løkringer	180° C	3 min.
Innbakt brokkoli	185° C	2-3 min.
Pommes frites (1. trinn)	160° C	8-10 min.
Pommes frites (2. trinn)	190° C	3-4 min.

Etter tilberedning

1. Løft kurven ut fra beholderen og vipp den slik at den hviler på kanten av beholderen.
2. La oljen dryppe av maten før du tar ut kurven.
3. Still inn temperaturvelgeren på lavest mulig temperatur ved å dreie så langt mot venstre som mulig.
4. Ta støpslet ut av stikkontakten.
5. La apparatet avkjøles helt (1–2 timer).

Viktig!

Du må ikke flytte apparatet mens det er varmt, når det er olje i det eller hvis lokket ikke er satt på.

HÅNTERING OG OPPBEVARING AV OLJEN

Oljen må bare håndteres etter at den er helt avkjølt!

- Fjern eventuelle matrester fra oljen etter bruk.
- Filter oljen regelmessig.
- Skift ut oljen når du har brukt den ca. 10 ganger. Skift all oljen på én gang; du må altså ikke blande ny og gammel olje. Den gamle oljen skal kasseres i henhold til lokale forskrifter.
- Oppbevar oljen i frityrkokeren eller i en lufttett beholder på et tørt, kjølig og mørkt sted. (Det er ikke nødvendig å oppbevare oljen i kjøleskapet.)

RENGJØRING

- Varmelementet, betjeningspanelet og ledningen må ikke legges i vann. Ta av betjeningspanelet og varmeelementet før apparatet rengjøres.
- Når du har helt ut oljen fra beholderen, tørker du innsiden med kjøkkenpapir. Deretter vasker du beholderen grundig.
- Kabinettet, beholderen, lokket og kurven med håndtak kan vaskes med varmt vann og oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk sterke eller slpende rengjøringsmidler på friturekokeren og tilbehøret. Ikke bruk stålull eller skurebørste på apparatet, da dette kan skade overflaten.

OPPBEVARING

- Vent til apparatet er helt avkjølt før du setter det bort.
- Det er en fordel å oppbevare friturekokeren med litt olje i beholderen. Hvis du gjør det, skal du påse at lokket er skikkelig lukket, slik at ikke støv og smuss kommer ned i oljen.

MILJØINFORMASJON

Vær oppmerksom på at dette Adexi-produktet er merket med følgende symbol:



Det betyr at produktet ikke må avhendes sammen med vanlig husholdningsavfall, da elektrisk og elektronisk avfall skal avhendes separat.

I henhold til WEEE-direktivet skal det enkelte medlemslandet sørge for riktig innsamling, gjenvinning, håndtering og resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall. Private husholdninger i EU kan levere brukt utstyr til bestemte resirkuleringsstasjoner vederlagsfritt. I noen medlemsland kan det ved kjøp av nytt utstyr være mulig å levere brukt utstyr til forhandleren som solgte det.

Kontakt forhandleren, distributøren eller offentlige myndigheter hvis du ønsker ytterligere informasjon om hva du skal gjøre med elektrisk og elektronisk avfall.

GARANTIVILKÅR

Garantien gjelder ikke hvis:

- anvisningene over ikke følges
- apparatet har blitt endret
- apparatet er brukt feil, har vært utsatt for hard håndtering eller på en eller annen måte er blitt skadet
- ved feil som måtte oppstå på grunn av feil på strømmettet
- På grunn av at vi hele tiden utvikler funksjonen og utformingen på produktene våre, forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

IMPORTØR

Adexi-gruppen

Vi står ikke ansvarlig for eventuelle trykkfeil.

JOHDANTO

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta laitteestasi. Kiinnitä erityistä huomiota turvallisuusohjeisiin. Suosittelemme myös, että säilytät käyttöohjeet myöhempiä tarvetta varten.

TURVALLISUUSOHJEET

Laitteen tavallinen käyttö

- Laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja laitteen vaurioitumisen.
- Käytä laitetta vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä tai käsittelystä johtuvista henkilövahingoista tai vaaratilanteista (katso myös kohta Takuu ehdot).
- Älä käytä muita kuin valmistajan suosittelemia lisäosia.
- Laitteen saa kytkeä vain 230 V ja 50 Hz sähköverkkoon.
- Tarkista, että säiliössä on riittävästi öljyä, ennen kuin kytket rasvakeittimeen virran. Varmista, että rasvakeittimessä on aina tarpeeksi öljyä. Sopiva määrä on säiliön sisällä olevien minimi- ja maksimimerkin välillä.
- Vältä käyttämästä rasvakeitintä liian pitkää aikaa kerrallaan, koska silloin öljy saattaa ylikuumentua ja aiheuttaa tulipalon.
- Älä koskaan lisää vettä öljyn sekaan. Veden lisääminen öljyyn on erittäin vaarallista, koska öljy voi roiskua säiliöstä!
- Älä kosketa kuumaa öljyä.
- Älä jätä käytössä olevaa tai kuumaa rasvakeitintä valvomatta, ja huolehdi, etteivät lapset pääse käytössä olevan rasvakeittimen lähelle.
- Tartu vain mustiin muovikahvoihin; vältä koskemasta muihin pintoihin, koska ne voivat olla erittäin kuumia.
- Aseta lämpötilansäädin aina alimpaan mahdolliseen lämpötilaan ja irrota rasvakeittimen pistoke pistorasiasta heti, kun olet lopettanut ruoan kypsennyksen.
- Odota, kunnes rasvakeitin on jäähtynyt kokonaan, ennen kuin kaadat öljyn ulos, siirrät tai puhdistat rasvakeitintä tai siirrät sen säilytyspaikkaan.
- Kanna rasvakeitintä aina kahvoista.
- Älä upota laitetta tai johtoa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käsittele keitintä märillä käsillä.
- Pidä laite puhtaana ruokahygienian vuoksi.
- Tämä laite ei sovellu kaupalliseen käyttöön eikä ulkokäyttöön.

- Käytä rasvakeitintä vain kuivassa tilassa, jossa hyvä ilmanvaihto.
- Tätä laitetta saavat käyttää myös 8 vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen tila, kokemus sekä osaaminen ovat puutteelliset, mikäli he ovat saaneet laitteen turvallista käyttöä koskevan opastuksen tai vastaavat ohjeet ja ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.

Laitteen sijoituspaikka

- Aseta rasvakeitin tasaiselle ja tukevalle pinnalle.
- Sijoita laite aina keittiötason takaosaan riittävän kauas verhoista, pöytäliinoista ja muista syttyvistä materiaaleista.
- Älä peitä laitetta.
- Älä anna virtajohdon riippua pöydän/tason kulumien yli ja pidä se poissa rasvakeittimen kuumien pintojen ja muiden kuumien esineiden ja avotulen luota.

Johto, pistoke ja pistorasia

- Tarkista säännöllisesti, että johto ja pistoke eivät ole vaurioituneet. Älä käytä laitetta, jos vaurioita on tai jos laite on pudonnut tai muutoin vahingoittunut. Jos laite, johto tai pistoke on vaurioitunut, laite on tarkistettava ja tarvittaessa korjattava valtuutetussa huollossa. Huoltamattomassa laitteessa on sähköiskuvaara.
- Älä yritä koskaan itse korjata laitetta.
- Varmista, että virtajohtoon tai jatkojohtoon ei voi kompastua.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite täytyy puhdistaa tai kun sitä ei käytetä.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta vetämällä johdosta. Ota sen sijaan kiinni pistokkeesta.
- Älä kierrä johtoa laitteen ympärille.

Tärkeää!

Jos laitteessa syttyy tulipalo, älä koskaan yritä sammuttaa sitä vedellä! Sulje kansi ja yritä tukahduttaa liekit kostealla liinalla tai märällä pyyhkeellä.

MERKKIEN SELITYKSET

1. Säiliö
2. Virran merkkivalo
3. Lämmön merkkivalo
4. Ohjauspaneeli ja virtajohto
5. Lämpötilansäädin
6. Kuumennusvastus
7. Kotelo
8. Kotelon kantokahva
9. Kori
10. Korin kahva
11. Kansi
12. Kannen kahva



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Lue turvaohjeet huolellisesti.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit rasvakeittimestä ja aseta se keittiötasolle tai muulle tasaiselle ja tukevalle pinnalle turvalliselle etäisyydelle syttyvistä esineistä.
- Puhdista kansi (11), säiliö (1), kori (9) ja kotelo (7) lämpimällä vedellä ja pienellä määrällä pesuainetta ja kuivaa osat huolellisesti. Voit pestä osat myös astianpesukoneessa.
- Asenna kuumennusvastus ja ohjauspaneeli (6 ja 4) säiliöön asettamalla muoviyksikön sisäpuolella olevat nastat säiliön takana oleviin uriin.
- HUOM.: Kuumennusvastus on työnnettävä kokonaan alas, jotta turvakytkin kytkeytyy käyttöön. Muussa tapauksessa vastus ei välttämättä kuumennu.

- Asenna kahva (10) koriin yhdistämällä kahvan kaksi metallikiinnikettä ja asettamalla ne korin sisällä oleviin pitimiin ja kallistamalla ne sisään metallilevyä vasten. Löysää sitten metallikiinnikkeissä olevia nuppeja niin, että ne ovat pitävästi kiinni pitimessä ja kahvan musta muoviosa on oikeassa kulmassa koriin. Tarkista, että kahva on oikein asennettu, ennen kuin käytät koria.



KÄYTTÖ

- Tarkista, että rasvakeittimestä on katkaistu virta.
- Kaada tarvittava määrä öljyä säiliöön. Lisää öljyä, kunnes sen pinta on säiliön sisällä olevien minimi- ja maksimimerkkien välissä. Suosittelemme, että käytät rasvakeittimessä siihen suositeltua nestemäistä öljyä.

Vinkki: Voit halutessasi käyttää ihraa tai muuta kiinteää rasvaa, mutta se on ensin sulatettava säiliössä. Aseta lämpötilansäädin alimpaan lämpötilaan ja lisää rasva pieninä paloina. Nosta lämpötila haluamallesi tasolle vasta, kun rasva on sulanut.

- Aseta kansi säiliön päälle.
- Kytke rasvakeittimeen virta. Punainen virran merkkivalo (2) syttyy. Aseta rasvakeittimen lämpötila kiertämällä lämpötilansäädintä (5). Vihreä lämpötilan merkkivalo (3) syttyy ja jää palamaan rasvakeittimen lämmitessä. Kun rasvakeitin on saavuttanut valitsemasi lämpötilan, lämpötilan merkkivalo (3) sammuu. Lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu käytön aikana. Tämä tarkoittaa pelkästään sitä, että laite ylläpitää valitsemaasi lämpötilaa.
- Älä aseta rasvakeittimeen ruokaa, ennen kuin rasvakeitin on saavuttanut haluamasi lämpötilan.
- Poista kansi rasvakeittimen päältä.
- Aseta ruoka koriin ja laske se hitaasti säiliöön. Tarkista, että öljyn pinta ei kohoa säiliön reunan tasolle.

- Aseta kansi rasvakeittimen päälle painamalla kannen päällä olevat kaksi muoviviraa kahvan metallikiinnikkeisiin ja kallistamalla kantta alaspäin kohti korin reunaa. Pidä aina tukevasti kiinni korin kahvasta, kun asennat tai poistat kantta.
- HUOM.: Kuumennusvastus on työnnettävä kokonaan alas, jotta turvakytkin kytkeytyy käyttöön. Muussa tapauksessa vastus ei välttämättä kuumennu.

Tärkeää!

Ole varovainen, koska öljy voi roiskua. Ole varovainen kantta poistaessasi, koska sen alta saattaa vapautua kuumaa höyryä.

Tuotteessa on termostaatti, jonka laukeaminen on nollattava itse. Jos rasvakeitin on ollut käytössä liian kauan, termostaatti laukeaa ja katkaisee laitteen virran estääkseen sitä ylikuumenemasta.

Kun vastus on jäähtynyt, nollaa termostaatti painikkeella. Tämän jälkeen rasvakeitintä voi käyttää tavalliseen tapaan.

VINKKEJÄ RUOANVALMISTUKSEEN

Ennen korin laskemista säiliöön

- Tarkista aina, että ruoka on kuivaa, ennen kuin lasket sen kuumaan öljyyn.
- Tarkista, että ruoka-ainekset ovat suunnilleen samankokoisia, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Älä laita rasvakeittimeen paksuja paloja.
- Tietty ruoka-ainekset on leivittävä ennen rasvakeittimessä kypsentämistä.
- Poista pakasteruoista mahdollisimman paljon jäätä. Pakasteruokaa ei kuitenkaan tarvitse sulattaa ennen kypsentämistä.
- Älä täytä koria kahvan alapuolella olevaan metallilevyyn merkityn maksimimerkin yläpuolelle.

Tärkeää!

Kädensija voi olla kuuma pitkän käyttöjakson jälkeen.

Ruoanvalmistusohjeita

Seuraavassa taulukossa esitetään valmistuslämpötilat ja -ajat eri ruoille:

	Lämpötila	Aika
Leivittetyt kalafileet	170° C	5-6 min.
Isot katkaravut	170° C	3-5 min.
Broilerinrinta	175° C	3-4 min.
Leivittetyt broilerifileet	170° C	12-15 min.
Sipulirenkaat	180° C	3 min.
Friteerattu parsakaali	185° C	2-3 min.
Ranskanperunat (1. paistokerä)	160° C	8-10 min.
Ranskanperunat (2. paistokerä)	190° C	3-4 min.

Kypsentämisen jälkeen

1. Nosta kori ylös säiliöstä ja kallista se niin, että se on tuettuna säiliön reunaa vasten.
2. Odota, että öljy tippuu ruoasta, ennen kuin poistat korin.
3. Aseta lämpötilasäädin alimpaan mahdolliseen lämpötilaan kääntämällä säädin ääriasentoon vasemmalle.
4. Irrota pistoke pistorasiasta.
5. Odota, että rasvakeitin jäähtyy täysin (1–2 tuntia).

Tärkeää!

Älä koskaan siirrä rasvakeitintä kuumana, ilman kantta tai kun sen säiliössä on öljyä.

ÖLJYN KÄSITTELY JA SÄILYTYS

Käsittele öljyä vasta, kun se on täysin jäähtynyt!

- Poista ruokajäämät öljystä käytön jälkeen.
- Suodata öljy säännöllisesti.
- Öljy on vaihdettava noin kymmenen käyttökerran jälkeen. Kaikki öljy on vaihdettava samalla kertaa. Älä sekoita vanhaa ja uutta öljyä. Öljy on hävitettävä paikallisten määräysten mukaan.
- Säilytä öljyä rasvakeittimessä tai ilmatiiviissä astiassa kuivassa, viileässä ja pimeässä paikassa. (Öljyä ei tarvitse säilyttää jääkaapissa).

PUHDISTUS

- Älä upota ohjauspaneelilla varustettua kuumennusvastusta ja johtoa veteen. Irrota ohjauspaneeli ja kuumennusvastus ennen rasvakeittimen puhdistamista.
- Kaada öljy ensin säiliöstä ja pyyhi säiliön sisäpinta keittiöpaperilla. Pese säiliö kauttaaltaan.

- Kotelo, säiliö, kansi ja kori kahvoineen voidaan pestä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.
- Älä käytä rasvakeittimen tai sen lisäosien puhdistuksessa vahvoja tai hankaavia puhdistusaineita. Älä puhdista rasvakeitintä teräsharjalla tai kuurausharjalla, koska rasvakeittimen pinta voi vaurioitua.

SÄILYTYS

- Odota, että laite on täysin jäähtynyt, ennen kuin asetat sen säilytykseen.
- Säiliöön kannattaa jättää hieman öljyä säilytyksen ajaksi. Jos jätät säiliöön öljyä, tarkista, että kansi sulkeutuu kunnolla. Siten öljyyn ei pääse pölyä eikä likaa.

TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISESTÄ JA KIERRÄTTÄMISESTÄ

Tämä Adexi-tuote on merkitty seuraavalla symbolilla:



Tuotetta ei siis saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan sähkö- ja elektroniikkajäte on hävitettävä erikseen.

Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan WEEE-direktiivin mukaan jokaisen jäsenvaltion on järjestettävä asianmukainen sähkö- ja elektroniikkajätteen keräys, talteenotto, käsittely ja kierrätys. EU-alueen yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt laitteet maksutta erityisiin kierrätyspisteisiin. Käytetty laite voidaan joissakin jäsenvaltioissa ja tietyissä tapauksissa palauttaa sille jälleenmyyjälle, jolta se on ostettu, jos tilalle hankitaan uusi laite.

Lisätietoja sähkö- ja elektroniikkajätteen käsittelystä saat jälleenmyyjästäsi, tukkukauppiaaltaasi tai paikallisilta viranomaisilta.

TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa, jos

- edellä olevia ohjeita ei ole noudatettu
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti tai se on kärsinyt muita vaurioita
- syntyneet viat johtuvat sähköverkon häiriöistä.
- Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

MAAHANTUOJA

Adexi Group

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.

INTRODUCTION

To get the most out of your new appliance, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of the appliance.

SAFETY MEASURES

Normal use of the appliance

- Incorrect use of the appliance may cause personal injury and damage to the appliance.
- Use the appliance for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).
- Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer.
- The appliance may only be connected to 230 V, 50 Hz.
- The appliance should not be switched on unless it is full of oil. Ensure that it is always filled with oil up to a level somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl.
- Avoid using the appliance for too long in one go, as this can result in the oil overheating, causing a fire.
- Never add water to the oil. This is extremely dangerous and may cause the oil to spit violently from the bowl!
- Avoid contact with the hot oil.
- Never leave the appliance unattended when in use or when it is hot, and keep an eye on children.
- Touch only the black plastic handles; avoid touching the other surfaces, as they can become extremely hot.
- Always set the temperature control to the lowest possible temperature, and unplug the fryer as soon as you have finished cooking the food.
- Wait until the appliance has cooled down completely before draining the oil out, moving or cleaning the fryer or putting it away.
- Always use the carrying handles to move the appliance.
- The appliance or the cord must not be immersed in water or any other liquid.
- Never use the appliance with wet hands.
- Make sure the appliance is always clean when it comes into contact with food.
- This appliance is not suitable for commercial or outdoor use.

- Only use the appliance in a dry and well ventilated room.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance shall not be operated by means of an external timer, or a separate remote control system

Positioning the appliance

- Place the appliance on a flat, level and stable surface.
- Always place the appliance at the back of a kitchen counter and at a safe distance from flammable objects such as curtains, cloths or similar.
- Do not cover the appliance.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table/counter, and keep it away from the hot surfaces of the fryer and other hot objects and naked flames.

Cord, plug and mains socket

- Check regularly that the cord and plug are not damaged and do not use the appliance if this is the case, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way. If the appliance, cord or plug is damaged, the appliance must be inspected and, if necessary, repaired by an authorized repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock.
- Never try to repair the appliance yourself.
- Check that it is not possible to pull or trip over the appliance cord or any extension cable.
- Remove the plug from the socket when cleaning, or when the appliance is not in use.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Do not roll the cord up or wind it around the appliance.

Important!

If a fire starts in the appliance, you must never try to put it out with water! Instead, close the lid and try to smother the flames with a damp cloth or wet towel.

KEY

1. Bowl
2. Power indicator
3. Heat Indicator
4. Control panel with power cord
5. Temperature control
6. Heating element
7. Casing
8. Casing carrying handle
9. Basket
10. Basket handle
11. Lid
12. Lid handle



PRIOR TO FIRST USE

- Read the safety instructions through carefully.
- Remove all packaging from the appliance and place it on a flat, stable surface, e.g. a kitchen counter, and at a safe distance from flammable objects.
- Clean the lid (11), bowl (1), basket (9) and casing (7) using warm water and a little washing-up liquid, and dry the parts carefully. The parts can also be washed in a dishwasher.
- Fit the heating element and the control panel (6 and 4) in the bowl by inserting the pins on the inside of the plastic unit down into the grooves on the rear of the bowl.
- NOTE: Heating element must be pushed all the way down, to activate safety switch. Otherwise unit may not be able to heat

- Fit the handle (10) onto the basket by clipping together the handle's two metal braces, inserting them into the brackets on the inside of the basket and tilting them in against the metal plate. Then loosen the knob on the metal braces, so they are firmly fixed in the bracket, and the black plastic knob on the handle is at right angles to the basket. Check that the handle is fitted correctly before you use the basket.



USE

- Check that the deep fat fryer is switched off.
- Pour the required amount of oil into the bowl. Fill the oil to somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl. We recommend using liquid oil, which is recommended for deep fat frying.

Tip: You can use lard or other solid fat if you wish, but you will need to melt it first in the bowl. Set the temperature control to the lowest temperature and add the fat in small pieces. Only turn the temperature up to the desired level once the fat has melted.

- Place the lid on the bowl.
- Plug the fryer in, and the red power indicator (2) lights up. Set it to the desired temperature by turning the temperature control (5). The green heat indicator (3) lights up and remains on while the deep fat fryer is heating up. Once the deep fat fryer has reached the selected temperature, the heat indicator (3) goes out. The heat indicator comes on and goes off during use, which merely indicates that it is maintaining the selected temperature.
- Do not add the food until the required temperature is reached.
- Remove the lid from the deep fat fryer.
- Place the food in the basket and lower it carefully into the bowl. Make sure the oil level does not rise to the edge of the bowl.

- Put the lid on the deep fat fryer by pressing the two plastic grooves on the lid over the metal braces on the handle and tilting the lid downwards towards the edge of the basket. Always hold the basket handle firmly when fitting or removing the lid.
- NOTE: Heating element must be pushed all the way down to activate safety switch. Otherwise unit may not be able to heat.

Important!

Be careful, as the oil may spit. Take care when removing the lid, as hot steam may be released.

There is a non-auto resetting thermostat built in the product. If the deep fryer has been in use for a prolonged time, the built-in non-auto resetting thermostat will activate and cut off the current to protect the appliance from overheating.

Reset the thermostat by pushing the indicated button, after the heating element has cooled down, to enable the deep fryer to function normally again.

TIPS FOR PREPARATION OF FOOD

Before lowering the basket

- Always make sure that the food is dry before lowering it into the hot oil.
- Ensure that the food is roughly the same size so that it cooks evenly. Avoid very thick pieces.
- Some types of food should be breaded before being cooked in the deep fat fryer.
- Make sure you remove as much ice as possible from frozen food. However, it does not need to be defrosted before cooking.
- Do not fill the basket above the max mark on the metal plate under the handle.

Important!

The handle may be very hot after any prolonged period of use.

Cooking tips

Below is a guide to cooking temperatures and times for various foods:

	Temperature	Time
Breaded fish fillets	170° C	5-6 min.
Large prawns	170° C	3-5 min.
Chicken breasts	175° C	3-4 min.
Breaded chicken fillets	170° C	12-15 min.
Onion rings	180° C	3 min.
Battered broccoli	185° C	2-3 min.
French fries (1st stage)	160° C	8-10 min.
French fries (2nd stage)	190° C	3-4 min.

After cooking

1. Lift the basket up out of the bowl and tilt it so that it rests on the edge of the bowl.
2. Allow the oil to drip from the food before removing the basket.
3. Set the temperature control to the lowest possible temperature by turning it to the left as far as possible.
4. Remove the plug from the socket.
5. Allow the appliance to cool completely (1-2 hours).

Important!

You must never move the appliance while it is hot, when there is oil in it, or if the lid has not been fitted.

HANDLING AND STORING THE OIL

Make sure all oil is only handled when it is completely cool!

- Remove any food residues from the oil after use.
- Filter the oil regularly.
- The oil should be changed once it has been used approximately 10 times. All the oil should be changed at the same time; do not mix old and new oil. The old oil should be disposed of as per the relevant local regulations.
- Keep the oil in the deep fat fryer or in an airtight container in a dry, cool and dark place. (It is not necessary to keep the oil in a fridge).

CLEANING

- The heating element with control panel and cord must not be immersed in water. Remove the control panel and heating element before cleaning the appliance.
- Once you have poured the oil out of the bowl, wipe the inside of the bowl with kitchen paper. Then wash the bowl thoroughly.

- The casing, bowl, lid and basket with handle can be washed in hot water and washing-up liquid or in a dishwasher.
- Do not use any kind of strong or abrasive cleaning agent on the deep fat dryer or its accessories. Never use a steel brush or scrubbing brush to clean the appliance, as this may damage the surface.

STORAGE

- Wait until the appliance is completely cool before putting it away.
- The bowl is best stored with a little oil in it. If you do this, you should check that the lid is closed properly so that no dust or dirt can get into the oil.

FOR UNITED KINGDOM ONLY

Plug wiring:

This product is fitted with a BS 1363 13-amp plug. If you have to replace the fuse, only those that are ASTA or BSI approved to BS1362 and with a rated current of 13 amps should be used. If there is a fuse cover fitted, this cover must be refitted after changing the fuse. If the fuse cover is lost or damaged, the plug must not be used. You must also check if the socket outlets in your home fit with the plug of the appliance. If the socket outlet in your home does not fit with the plug, the plug must be removed and disposed of safely as insertion of the plug into the socket is likely to cause electric hazard. A replacement plug should be wired according to following description.

Important

This appliance must be earthed. The wires in the cord set are coloured thus:

BLUE- Neutral, Brown-Live, Green& Yellow-earth (For detachable plug only)

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire that is coloured Green& Yellow must be connected to the terminal in the plug that is marked with the letter E or by the earth symbol, or coloured green& yellow.

The wire that is coloured blue must be connected to the terminal that is marked with the letter N or coloured black.

The wire that is coloured brown must be connected to the terminal that is marked with the letter L or coloured red.

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

Please note that this Adexi product is marked

with this symbol: 

This means that this product must not be disposed of together with ordinary household waste, as electrical and electronic waste must be disposed of separately.

In accordance with the WEEE directive, every member state must ensure correct collection, recovery, handling and recycling of electrical and electronic waste. Private households in the EU can take used equipment to special recycling stations free of charge. In some member states you can, in certain cases, return the used equipment to the retailer from whom you purchased it, if you are purchasing new equipment.

Contact your retailer, distributor or the municipal authorities for further information on what you should do with electrical and electronic waste.

GUARANTEE TERMS

The guarantee does not apply:

- if the above instructions are not followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if faults have arisen as a result of faults in your electricity supply.
- Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

IMPORTER

Adexi Group

We cannot be held responsible for any printing errors.

EINLEITUNG

Bevor Sie Ihr neues Gerät erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig durchlesen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Gerätes jederzeit nachlesen.

SICHERHEITSHINWEISE

Normaler Gebrauch des Gerätes

- Der unsachgemäße Gebrauch des Gerätes kann zu Verletzungen und zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu den in der Bedienungsanleitung genannten Zwecken. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder unsachgemäße Handhabung des Gerätes verursacht werden (siehe auch die Garantiebedingungen).
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Das Gerät darf nur an 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nur eingeschaltet werden, wenn es mit Öl gefüllt ist. Vergewissern Sie sich, dass es stets mit Öl bis zu einer Höhe zwischen der Min.- und Max.-Markierung an der Innenseite des Frittierbehälters gefüllt ist.
- Vermeiden Sie es, das Gerät zu lange ununterbrochen in Betrieb zu haben, da dies zur Überhitzung des Öls und zu einem Brand führen kann.
- Niemals Wasser ins Öl gießen. Dies ist äußerst gefährlich und kann dazu führen, dass Öl mit großer Wucht aus dem Frittierbehälter spritzt!
- Berührungen mit heißem Öl vermeiden.
- Keinesfalls das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Gebrauch oder heiß ist, und stets auf Kinder achten, die sich in der Nähe aufhalten.
- Berühren Sie nur die schwarzen Kunststoffhandgriffe; vermeiden Sie Berührungen der anderen Oberflächen, da diese sehr heiß werden können.
- Stellen Sie den Temperaturregler immer auf die niedrigstmögliche Temperatur ein, und stecken Sie die Friteuse aus, sobald Sie mit der Zubereitung des Essens fertig sind.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Öl ausschütten, das Gerät bewegen, reinigen oder wegstellen.
- Stets die Tragegriffe verwenden, um das Gerät zu bewegen.

- Gerät und Kabel dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät immer sauber ist, da es mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.
- Das Gerät eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nur in einem trockenen und gut belüfteten Raum.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten sowie Wahrnehmungsstörungen bzw. von Personen, die über keinerlei Erfahrung oder Wissen im Umgang mit dem Gerät verfügen, benutzt werden, wenn sie beim Gebrauch beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes angeleitet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Das Reinigen und die vom Benutzer durchzuführende Wartung darf nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

Aufstellen des Gerätes

- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, gerade und stabile Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät immer hinten auf der Küchentheke auf und sorgen Sie für einen Sicherheitsabstand zu brennbaren Gegenständen wie Gardinen, Kleidung o. Ä.
- Das Gerät keinesfalls zudecken.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches/einer Küchentheke hängen. Es darf auch nicht in die Nähe der heißen Friteuse, anderer heißen Gegenstände oder offenem Feuer kommen.

Kabel, Stecker und Steckdose

- Überprüfen Sie regelmäßig, ob Kabel und/oder Stecker beschädigt sind, und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dies der Fall ist, oder wenn es fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenn Gerät, Kabel oder Stecker beschädigt sind, müssen sie überprüft und ggf. von einem Fachmann repariert werden, da andernfalls Stromschlaggefahr besteht.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren!

- Achten Sie darauf, dass Personen nicht über das Gerätekabel bzw. Verlängerungskabel stolpern können.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen, oder wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, den Stecker aus der Steckdose.
- Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, sondern ziehen Sie stattdessen am Stecker.
- Das Kabel nicht aufrollen und keinesfalls um das Gerät wickeln.

Achtung!

Falls im Gerät ein Brand entsteht, keinesfalls versuchen, diesen mit Wasser zu löschen! Schließen Sie stattdessen den Deckel und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Lappen oder einem nassen Handtuch.

PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Frittierbehälter
2. Betriebsanzeige
3. Heizanzeige
4. Bedienblende mit Netzkabel
5. Temperaturregler
6. Heizelement
7. Gehäuse
8. Gehäuse-Tragegriff
9. Korb
10. Korbgriff
11. Deckel
12. Deckelgriff



VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

- Lesen Sie die Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch.
- Entfernen Sie die gesamte Verpackung des Gerätes und stellen Sie es auf eine waagerechte, stabile Oberfläche, z. B. eine Küchentheke, in einem sicheren Abstand zu brennbaren Gegenständen.
- Deckel (11), Frittierbehälter (1), Korb (9) und Gehäuse (7) mit einem feuchten Tuch und warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Die Teile gründlich abtrocknen. Die Teile sind auch spülmaschinenfest.

- Setzen Sie Heizelement und Bedienblende (6 und 4) in den Frittierbehälter ein, indem Sie die Stecker auf der Innenseite des Kunststoffteils in die Einkerbungen an der Rückseite des Frittierbehälters einführen.
- HINWEIS: Das Heizelement muss fest zum Geräteboden hin eingedrückt werden, damit der Sicherheitsschalter aktiviert wird. Andernfalls besteht die Möglichkeit, dass sich das Gerät nicht aufheizt.
- Bringen Sie den Griff (10) am Korb an, indem Sie die beiden Metallklammern des Griffs einrasten lassen, in die Halterungen an der Innenseite des Korbs einschieben und gegen die Metallplatte kippen. Lösen Sie dann den Knopf an den Metallklammern, sodass sie gut in der Halterung festsitzen und der schwarze Kunststoffknopf am Griff rechtwinklig zum Korb steht. Vergewissern Sie sich, dass der Griff richtig sitzt, bevor Sie den Korb benutzen.



ANWENDUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Friteuse abgeschaltet ist.
- Geben Sie die gewünschte Menge Öl in den Frittierbehälter. Der Pegel muss sich zwischen der Min.- und Max.-Markierung im Frittierbehälter befinden. Verwenden Sie nur Öl, das für die Friteuse empfohlen wird.

Tipp: Sie können auch Schmalz oder festes Fett verwenden, aber Sie müssen es erst im Frittierbehälter schmelzen lassen. Stellen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Temperatur und geben Sie das Fett in kleinen Stücken zu. Drehen Sie die Temperatur erst dann auf die gewünschte Höhe, wenn das Fett geschmolzen ist.

- Legen Sie den Deckel auf den Frittierbehälter.
- Sobald das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wird, leuchtet die Betriebsanzeige (2). Die gewünschte Temperatur durch Drehen des Temperaturreglers (5) einstellen. Die grüne Heizanzeige (3) leuchtet auf und bleibt an, während sich die Friteuse erhitzt. Wenn die Friteuse die gewählte Temperatur erreicht hat, erlischt die Heizanzeige (3). Sie schaltet während des Betriebs ein und aus,

wodurch lediglich angezeigt wird, dass die gewünschte Temperatur aufrechterhalten wird.

- Legen Sie das Gargut erst ein, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Nehmen Sie den Deckel von der Friteuse.
- Legen Sie das Gargut in den Korb und tauchen Sie diesen vorsichtig in den Frittierbehälter. Achten Sie darauf, dass der Ölpegel nicht die Oberkante des Frittierbehälters erreicht.
- Setzen Sie den Deckel auf die Friteuse, indem Sie die beiden Kunststoffriemen am Deckel über die Metallklammern am Griff drücken und den Deckel zur Kante des Korbs hin nach unten drücken. Halten Sie den Korb beim Aufsetzen oder Abnehmen des Deckels stets gut fest.
- HINWEIS: Das Heizelement muss fest zum Geräteboden hin eingedrückt werden, damit der Sicherheitsschalter aktiviert wird. Andernfalls könnte es sein, dass sich das Gerät nicht aufheizt.

Wichtig!

Seien Sie vorsichtig, denn das Öl kann spritzen. Beim Abnehmen des Deckels achtsam sein, da heißer Dampf austreten kann.

Im Gerät ist ein Thermostat eingebaut, der nicht automatisch zurücksetzt.

Wenn die Friteuse zu lange in Betrieb war, unterbricht der eingebaute, nicht automatisch zurücksetzende Thermostat die Stromzufuhr, um das Gerät vor Überhitzung zu schützen.

Der Thermostat muss nach dem Abkühlen des Heizelements durch Betätigen des gezeigten Knopfschalters zurückgesetzt werden, um wieder normalen Gerätebetrieb zu ermöglichen.

TIPPS FÜR DIE ESSENSZUBEREITUNG Vor dem Eintauchen des Korbs

- Vergewissern Sie sich stets, dass die Lebensmittel trocken sind, bevor Sie sie in das heiße Öl eintauchen.
- Achten Sie darauf, dass die einzelnen Stücke ungefähr gleich groß sind, damit sie gleichmäßig gegart werden. Zu dicke Stücke sollte vermieden werden.

- Einige Lebensmittel sollten vor der Zubereitung in der Friteuse paniert werden.
- Entfernen Sie bei Gefriergut soviel Eis wie möglich. Gefriergut muss jedoch nicht vor der Zubereitung aufgetaut werden.
- Füllen Sie den Korb niemals über die Max.-Markierung an der Metallplatte unter dem Handgriff.

Wichtig!

Nach längerem Gebrauch kann der Handgriff sehr heiß sein.

Kochtipps

Nachfolgend eine Anleitung für Gartemperaturen und Garzeiten verschiedener Lebensmittel:

	Temperatur	Zeit
Panierte Fischfilets	170° C	5-6 min.
Große Krabben	170° C	3-5 min.
Hähnchenbrust	175° C	3-4 min.
Panierte Hähnchenfilets	170° C	12-15 min.
Zwiebelringe	180° C	3 min.
Brokkoli im Backteig	185° C	2-3 min.
Pommes frites (1. Stufe)	160° C	8-10 min.
Pommes frites (2. Stufe)	190° C	3-4 min.

Nach dem Garen

1. Heben Sie den Korb aus dem Frittierbehälter und kippen Sie ihn so, dass er auf der Kante des Behälters ruht.
2. Lassen Sie das Öl vom Gargut abtropfen, bevor Sie den Korb herausnehmen.
3. Stellen Sie den Temperaturwähler so niedrig wie möglich ein, indem Sie ihn möglichst weit nach links drehen.
4. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
5. Das Gerät vollständig abkühlen lassen (1-2 Stunden).

Wichtig!

Solange das Gerät heiß ist, wenn sich Öl darin befindet oder wenn der Deckel nicht eingesetzt ist, darf es keinesfalls bewegt werden.

UMGANG MIT DEM ÖL UND AUFBEWAHRUNG

Darauf achten, dass mit dem Öl nur in völlig abgekühltem Zustand umgegangen wird!

- Entfernen Sie nach dem Gebrauch sämtliche Lebensmittelreste aus dem Öl.
- Das Öl regelmäßig filtern.

- Das Öl sollte gewechselt werden, nachdem es ungefähr zehnmal verwendet wurde. Das gesamte Öl sollte gleichzeitig ausgetauscht werden, also keinesfalls altes Öl mit neuem vermischen. Das alte Öl sollte gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden.
- Bewahren Sie das Öl in der Friteuse oder in einem luftdichten Behälter an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort auf. (Es muss nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden).

REINIGUNG

- Das Heizelement mit der Bedienblende und das Kabel dürfen nicht in Wasser getaucht werden. Vor dem Reinigen der Fritteuse sind Bedienblende und Heizelement abzunehmen.
- Wenn Sie das Öl in den Frittierbehälter gegeben haben, wischen Sie das Behälterinnere mit Küchenkrepp ab. Danach den Behälter gründlich auswaschen.
- Gehäuse, der Frittierbehälter, Deckel und Korb können in heißem Wasser und Spülmittel oder im Geschirrspüler abgewaschen werden.
- Keine starken oder schleifenden Reinigungsmittel zum Reinigen der Fritteuse oder ihres Zubehörs verwenden. Keinesfalls eine Stahl- oder Scheuerbürste zum Reinigen des Gerätes verwenden, da sonst die Oberflächen beschädigt werden können.

AUFBEWAHRUNG

- Stellen Sie das Gerät erst weg, wenn es völlig abgekühlt ist.
- Der Frittierbehälter sollte am besten mit ein wenig Öl darin aufbewahrt werden. Wenn Sie dies tun, sollten Sie sich vergewissern, dass der Deckel gut verschlossen ist, sodass kein Staub oder Schmutz ins Öl gelangen kann.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Beachten Sie bitte, dass dieses Adexi-Produkt dieses Zeichen trägt:



Es bedeutet, dass das Produkt nicht zusammen mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden darf, da Elektro- und Elektronikmüll gesondert entsorgt werden muss.

Gemäß der WEEE-Richtlinie hat jeder Mitgliedsstaat für ordnungsgemäße Einsammlung, Handhabung und Recycling von Elektro- und Elektronikmüll zu sorgen. Private Haushalte innerhalb der EU können ihre gebrauchten Geräte kostenfrei an speziellen Recyclingstationen abgeben. In einigen Mitgliedstaaten können gebrauchte Geräte in bestimmten Fällen bei dem Einzelhändler, bei dem sie gekauft wurden, kostenfrei wieder abgegeben werden, sofern man ein neues Gerät kauft.

Bitte wenden Sie sich an Ihren Einzel-/ Großhändler oder die zuständige kommunale Behörde, um sich über den Umgang mit Elektro- und Elektronikmüll zu informieren.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantie gilt nicht, ...

- ... wenn die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- ... wenn unbefugte Eingriffe am Gerät vorgenommen wurden;
- ... wenn das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder anderweitig beschädigt worden ist.
- ... bei Schäden, die aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind.
- Wegen der fortlaufenden Entwicklung unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

IMPORTEUR

Adexi Group
Druckfehler vorbehalten.

WSTĘP

Aby w pełni wykorzystać możliwości nowego urządzenia, przed jego użyciem należy dokładnie przeczytać poniższe wskazówki. Szczególną uwagę należy zwrócić na zasady bezpieczeństwa. Radzimy zachować tą instrukcję, aby w razie konieczności można było wrócić do zawartych w niej informacji na temat funkcji urządzenia.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Prawidłowe użytkowanie urządzenia

- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała oraz uszkodzenie samego urządzenia.
- Urządzenia można używać tylko zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego użycia lub manipulowania (patrz także warunki gwarancji).
- Nie wolno stosować akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
- Urządzenie można podłączać tylko do napięcia 230 V, 50 Hz.
- Nie włączać urządzenia, dopóki nie jest napełnione olejem. Należy upewnić się, że poziom oleju mieści się między znakami minimum i maksimum, umieszczonymi na wewnętrznej stronie pojemnika.
- Należy unikać zbyt długiego jednorazowego używania urządzenia, gdyż przegrzanie oleju może spowodować pożar.
- Nigdy nie należy dodawać wody do oleju. Jest to bardzo niebezpieczne i może spowodować gwałtowne wyprysnięcie oleju z pojemnika!
- Unikać kontaktu z gorącym olejem.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy pracuje lub gdy jest gorące, zwłaszcza jeśli w pobliżu znajdują się dzieci.
- Dotykać jedynie czarnych plastikowych uchwytów; unikać kontaktu z innymi powierzchniami, gdyż mogą być bardzo gorące.
- Zawsze ustawiać pokrętkę regulacji temperatury na najniższą możliwą wartość i wyłączać frytkownicę z sieci zaraz po zakończeniu gotowania potrawy.
- Przed wylaniem oleju, przenoszeniem, myciem lub odstawieniem frytkownicy należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Do przenoszenia urządzenia zawsze używać przeznaczonych do tego uchwytów.

- Nie zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie ani jakimkolwiek innym płynie.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia mając wilgotne ręce.
- Ponieważ urządzenie ma kontakt z żywnością, należy utrzymywać je w czystości.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych ani do użytku na wolnym powietrzu.
- Urządzenia należy używać tylko w suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku przez osoby w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, sensorycznych, umysłowych lub osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia czy wiedzy, o ile osoby te pozostają pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją występujące zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Umiejscowienie urządzenia

- Umieścić urządzenie na płaskiej, poziomej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie należy zawsze ustawiać z dala od krawędzi blatu kuchennego oraz przedmiotów łatwopalnych, takich jak zasłony, obrusy itp.
- Nie zakrywać urządzenia.
- Przewód sieciowy nie może zwisać z krawędzi stołu/blatu i musi leżeć z daleka od nagranych powierzchni frytkownicy i gorących przedmiotów i otwartego ognia.

Przewód, wtyczka i gniazdko zasilania

- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód i wtyczka nie są uszkodzone i nie korzystać z urządzenia, gdy mają oznaki uszkodzenia bądź gdy urządzenie zostało upuszczone lub uszkodzone w inny sposób. Jeżeli urządzenie, przewód lub wtyczka zostały uszkodzone, urządzenie musi zostać poddane przeglądowi i w razie konieczności naprawione przez autoryzowanego serwisanta. Inaczej zaistnieje ryzyko porażenia prądem.
- Nigdy nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

- Sprawdzić, czy nie ma możliwości wyrwania lub potknięcia się o przewód zasilający albo przedłużacz.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka podczas czyszczenia, lub gdy urządzenie nie jest używane.
- Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka, nie należy ciągnąć za przewód, lecz trzymać za wtyczkę.
- Nie zwiżać przewodu ani nie owijać go wokół urządzenia.
- Umieścić element grzewczy i panel sterowania (6 i 4) w pojemniku, wsuwając bolce, znajdujące się po wewnętrznej stronie plastikowej części, do szczelin z tyłu pojemnika.
- UWAGA: Aby aktywować przełącznik zabezpieczający, należy wcisnąć element grzewczy na maksymalną głębokość. Inaczej urządzenie nie będzie mogło rozpocząć podgrzewania.
- Przycocować uchwyt (10) do koszyka, spinając razem jego dwie metalowe klamry, a następnie wkładając je do wideltek w środku koszyka i przechylając w kierunku metalowej płytki. Następnie poluzować rączkę na metalowych klamrach w taki sposób, aby były one mocno osadzone w widelkach, a czarna plastikowa rączka na uchwycie była pod kątem prostym do koszyka. Przed użyciem koszyka sprawdzić, czy uchwyt jest prawidłowo przymocowany.

Ważna uwaga!

Jeżeli w urządzeniu powstanie pożar, nigdy nie wolno próbować gasić ognia wodą! Lecz należy wtedy zamknąć pokrywę i próbować zduśić płomienie za pomocą wilgotnej szmaty lub mokrego ręcznika.

OZNACZENIA

1. Pojemnik
2. Wskaźnik zasilania
3. Wskaźnik nagrzewania
4. Panel sterowania z przewodem zasilającym
5. Przełącznik wyboru temperatury
6. Element grzewczy
7. Obudowa
8. Uchwyt do przenoszenia obudowy
9. Koszyk
10. Uchwyt/rączka koszyka
11. Pokrywa
12. Uchwyt pokrywy



UŻYTKOWANIE

- Sprawdzić, czy frytkownica jest wyłączona.
- Wlać odpowiednią ilość oleju do pojemnika. Ilość oleju powinna zawierać się pomiędzy poziomem minimalnym a maksymalnym, oznaczonym na wewnętrznej stronie pojemnika. Stosować olej zalecany do głębokiego smażenia.

Wskazówka: Można użyć smalcu lub innego stałego tłuszczu, ale należy go najpierw rozpuścić w pojemniku. Ustawić przełącznik wyboru temperatury na najniższą wartość i dodawać tłuszcz małymi partiami. Żadaną temperaturę ustawić dopiero po rozpuszczeniu tłuszczu.

- Umieścić pokrywę na pojemniku.
- Włączyć frytkownicę do sieci. W tym momencie zapala się wskaźnik zasilania (2). Ustawić żadaną temperaturę, obracając przełącznikiem wyboru temperatury (5). Zapala się zielony wskaźnik nagrzewania (3) i pozostaje włączony do momentu rozgrzania się frytkownicy. Po osiągnięciu przez frytkownicę wybranej temperatury wskaźnik nagrzewania (3) gaśnie. W trakcie pracy wskaźnik temperatury będzie się zapalał i gasł, co jedynie oznacza, że urządzenie utrzymuje ustawioną temperaturę.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zapoznaj się dokładnie z instrukcjami bezpieczeństwa.
- Usunąć wszystkie elementy opakowania z frytkownicy i postawić ją na płaskiej, stabilnej powierzchni, np. na blacie kuchennym, w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów.
- Wymyć pokrywę (11), pojemnik (1), koszyk (9) i obudowę (7), używając ciepłej wody z płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie je osuszyć. Elementy te można również umyć w zmywarce do naczyń.

- Nie wkładać potrawy, dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.
- Zdjąć pokrywę z frytkownicy.
- Włożyć potrawę do koszyka i opuścić go ostrożnie do pojemnika. Sprawdzić, czy poziom oleju nie podniósł się do krawędzi pojemnika.
- Umieścić pokrywę na frytkownicy, wciskając dwa plastikowe rowki w pokrywce na metalowe klamry uchwyty i przechylając pokrywę w dół, w kierunku krawędzi koszyka. Podczas zakładania lub zdejmowania pokrywki należy zawsze mocno trzymać uchwyt koszyka.
- UWAGA: Aby aktywować przełącznik zabezpieczający, należy wcisnąć element grzewczy na maksymalną głębokość. Inaczej urządzenie nie będzie mogło rozpocząć podgrzewania.

Ważna uwaga!

Należy zachować ostrożność, gdyż olej może przyskać. Ostrożnie zdejmować pokrywę, gdyż może wydobyć się gorąca para.

W produkcie wbudowany jest termostat, który nie resetuje się automatycznie. W przypadku używania frytkownicy przez nadmiernie długi czas termostat ten uruchomi się i odetnie dopływ prądu elektrycznego, aby chronić urządzenie przed przegrzaniem.

Aby umożliwić dalsze normalne działanie frytkownicy, termostat można zresetować, po ostygnięciu elementy grzewczego, wciskając oznaczony przycisk.

PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH Przed opuszczeniem koszyka

- Przed opuszczeniem koszyka do gorącego oleju sprawdzić, czy potrawa jest sucha.
- Upewnić się, że kawałki pożywienia mają podobną wielkość, aby równomiernie się usmażyły. Unikać smażenia bardzo dużych kawałków.
- Niektóre produkty należy panierować przed smażeniem we frytkownicy.

- Z mrożonek należy usunąć możliwie dużo lodu. Nie ma jednak potrzeby rozmrażania ich przed smażeniem.
- Nie napełniać koszyka powyżej oznaczenia maksimum, znajdującego się na metalowej płytce pod uchwytem.

Ważna uwaga!

Po dłuższym okresie użytkowania uchwyt może być bardzo gorący.

Wskazówki dotyczące smażenia

Temperatury i czasy smażenia różnych potraw:

	Temperatura	Czas
Filety rybne panierowane	170° C	5-6 min.
Duże krewetki	170° C	3-5 min.
Piersi kurczaka	175° C	3-4 min.
Filety z kurczaka panierowane	170° C	12-15 min.
Plasterki cebuli	180° C	3 min.
Brokuły w cieście	185° C	2-3 min.
Frytki (1-szy etap)	160° C	8-10 min.
Frytki (2-gi etap)	190° C	3-4 min.

Po smażeniu

1. Podnieść koszyk do góry i przechylić go, aby oparł się o krawędź pojemnika.
2. Przed wyjęciem koszyka odczekać, aż skapie cały olej.
3. Ustawić regulator temperatury na najniższą możliwą wartość, przekręcając pokrętkę do końca w lewą stronę.
4. Wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka.
5. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie (1-2 godziny).

Ważna uwaga!

Nie można przenosić urządzenia, gdy jest gorące, gdy jest w nim olej, albo gdy pokrywa nie jest założona.

PRZYGOTOWYWANIE I PRZECHOWYWANIE OLEJU

Wszystkie czynności związane z olejem należy przeprowadzać, gdy olej jest zimny!

- Po smażeniu usunąć z oleju wszystkie resztki żywności.
- Regularnie filtrować olej.
- Należy wymieniać olej po około 10 smażeniach. Wymieniać jednocześnie całość oleju; nie mieszać nowego i zużytego oleju. Zużytego oleju pozbywać się zgodnie z lokalnymi przepisami.

- Olej przechowywać we frytkownicy lub w szczelnie zamkniętym pojemniku w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu. (Nie ma potrzeby przechowywania oleju w lodówce.)

CZYSZCZENIE

- Nie wolno zanurzać w wodzie elementu grzewczego, panelu sterowania i przewodu zasilającego. Przed czyszczeniem należy wyjmować panel kontrolny i element grzewczy.
- Po wylaniu oleju z pojemnika, należy przetrzeć jego wnętrze jednorazowym ręcznikiem kuchennym. Następnie dokładnie umyć pojemnik.
- Obudowę, pojemnik, pokrywę i koszyk wraz z uchwytem można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania lub w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia frytkownicy lub akcesoriów środków czyszczących o działaniu ściernym albo silnie działających. Do czyszczenia urządzenia nie używać szczotki stalowej ani skrobaka, ponieważ mogą one uszkodzić jego powierzchnię.

PRZECHOWYWANIE

- Przed odłożeniem urządzenia na miejsce przechowywania odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Na czas przechowywania można posmarować pojemnik niewielką ilością oleju. Należy wtedy sprawdzić, czy pokrywa jest dobrze zamknięta, aby na warstwie oleju nie osiadał kurz i brud.

INFORMACJE O UTYLIZACJI I RECYKLINGU TEGO PRODUKTU

Ten produkt, marki Adexi, oznaczony jest następującym symbolem:

Oznacza to, że produktu nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego, ponieważ zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy utylizować osobno.

Zgodnie z dyrektywą WEEE, każde państwo członkowskie Unii Europejskiej ma obowiązek zapewnić odpowiednią zbiórkę, odzysk, przetwarzanie i recykling zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Gospodarstwa domowe na obszarze UE mogą nieodpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych zakładów utylizacji odpadów. W niektórych państwach członkowskich UE można zwrócić zużyty sprzęt sprzedawcy, u którego dokonano zakupu, pod warunkiem zakupu nowego sprzętu. Aby uzyskać więcej informacji na temat postępowania ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym, należy zwrócić się do sprzedawcy, dystrybutora lub władz miejskich.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie obowiązuje w następujących przypadkach:

- jeżeli nie przestrzegano niniejszej instrukcji,
- jeżeli urządzenie naprawiano lub modyfikowano samodzielnie
- jeżeli urządzenie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nieostrożny lub zostało uszkodzone w inny sposób
- jeżeli usterki powstały na skutek zakłóceń w działaniu sieci elektrycznej.
- Z uwagi na ciągłe udoskonalanie naszych produktów pod względem funkcjonalności i wyglądu, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez wcześniejszego powiadomienia.

IMPORTER

Grupa Adexi

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.

